



ホテル ラ・スイート神戸ハーバーランド主催 カルチャーセミナー・ラインナップ

ワインと料理を愉しむ会

ナビゲーター：シェフソムリエ 小前 岳志

ホテル ラ・スイート神戸ハーバーランドでは「ワインと料理を愉しむ会」を開催いたします。
レストラン「ル・クール神戸」のスペシャルメニューと様々なワインとのマリアージュやワインの楽しみ方を
シェフソムリエ 小前岳志が、付きっきりでご提案しながら、
ワインに対する疑問・質問などを何でもお答えいたします。
優雅な午後をホテル ラ・スイートでお過ごしください。

ワインと料理を愉しむ会

ナビゲーター：シェフソムリエ 小前 岳志

場 所：ホテル ラ・スイート神戸ハーバーランド
2階 レストラン「ル・クール神戸」
プライベートルーム

時 間：11:30 受付
12:00 セミナー&ランチ

定 員：20名様

料 金：各回 ¥8,000 (ワインとスペシャルランチを含む)
※お支払いは振込みにてお願いいたします。
※上記料金は、税金・サービス料を含みます。

講 師：「ホテル ラ・スイート神戸ハーバーランド」
シェフ・ソムリエ 小前 岳志



小前 岳志 (こまえ たけし)

ホテル ラ・スイート神戸ハーバーランド シェフ・ソムリエ

神戸市生まれ。「アランシャベル」マネージャー、シェフソムリエを経て2008年よりホテルラ・スイート神戸ハーバーランドシェフソムリエ。

財団法人日本ソムリエ協会 (JSA) 認定ソムリエ。

ホテルバーメンズ協会 (HBA) 認定シニア・バーテンダー。

4月12日(木)	Theme / テーマ ロゼワインの愉しみ方	「ロゼワイン」ってどんなワイン?タイプによって愉しみ方も様々。桜舞うこの季節に是非お勧めしたいワインです。
6月14日(木)	Theme / テーマ セパージュの違いを愉しむ	セパージュ(ブドウ品種)の違いで変わるワインの風味。好みのワイン選びにご参考ください。
8月9日(木)	Theme / テーマ 夏こそ美味しいスパークリングワイン	夏にはやっぱりスパークリングワイン!! 世界のスパークリングワインと料理を愉しむ。
10月11日(木)	Theme / テーマ ブルゴーニュワインの魅力	秋深まる季節...この季節に最適な貴婦人のワインと称されるブルゴーニュワインの魅力に迫る。
12月13日(木)	Theme / テーマ 赤ワインの王様 ボルドーワイン	厳しい寒さの季節だからこそ美味しいワインが有る! 赤ワイン界の王様と言われるフランス ボルドー地方のワインを愉しむ。
2月14日(木)	Theme / テーマ 世界のワインを愉しむ	まだまだ知らない世界のワイン。ブランドではなく中身勝負!ハイパフォーマンスワインをお愉しみください。

◆お申込は、お電話 (078-371-1111)・FAX (078-371-1110)
またはホテルホームページ (www.l-s.jp) からお申込みいただけます。

「ワインと料理を愉しむ会」 FAXお申込み用紙		FAX.078-371-1110
お申込の回に丸印をおつけください。		4月12日(木) 6月14日(木) 8月9日(木) 10月11日(木) 12月13日(木) 2月14日(木)
● 参加者のお名前 (申し込み代表者のお名前)	フリガナ _____	人数 _____
● ご住所	〒 _____	
● ご連絡先	TEL. _____	携帯電話 _____
	FAX. _____	e-mail _____
● LA SUITE レディースサロン会員様	<input type="checkbox"/>	● 今後のホテルからのご案内送付 希望する <input type="checkbox"/> 希望しない <input type="checkbox"/>

■ FAXにてお申込みいただいた後、ホテルよりご予約をお受けした旨のご連絡をさせていただきます。

■ 受付確認後、右記口座までお振込みをお願いいたします。 ■ お振込み口座：東京スター銀行 大阪支店 普通 5410501 ■ 口座名：株式会社ラススイート

■ キャンセルポリシー：催行日の3日前以降のキャンセルにつきましては、ご料金の100%のキャンセルチャージを申し受けます。

予約・お問い合わせ先

ホテル ラ・スイート神戸ハーバーランド 〒650-0042 神戸市中央区波止場町7番2号
レストラン ル・クール神戸 Tel.078-371-0055(直通) Fax.078-371-1110

